Warszawa, 19 Października 1892 r. № 41 Dnia 31 Października 1892 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Usuwanie nieczystości miejskich.

(Dokończenie—patrz № 40).

W poprzednim artykule wykazaliśmy znaczenie liczebne odpadków żywności Paryża, wartość ich nawozową, oraz konieczność do natychmiastowego przystąpienia pod względem usunięcia ich ze stolicy radykalnego rozwiązania tej kwestyi w sposób jednocześnie korzystny i dla zdrowotności publicznej i dla rolnictwa. Chodzi o wywożenie corocznie daleko od wszelkich ognisk ludności do okolic, gdzie mają być zużyte korzystnie, miliona ton śmieci, których wartość dosięga blisko 9,000,000 franków.

W jakich warunkach wywózka ta daje się uskutecznić? W jaki sposób śmieci te mogą być zużyte przy rolnictwie? Jakie powinny być wyniki ekonomiczne wywózki śmieci z różnych stron miasta Paryża na odległość kilkuset kilometrów? Są to punkty, które przedewszystkiem należy mieć na oku. Miasto Paryż jest obowiązane za jakąbądź cenę rozwiązać natychmiast hygieniczną kwestyę wywózki; zadaniem przemysłu prywatnego, albo na własną rękę albo przy pomocy miasta, gdyby zachodziła tego potrzeba, jest najodpowiedniejsze zużytkowanie tego obfitego źródła składników użyźniających.

Przypatrzmy się najpierw warunkom najkorzystniejszym z punktu widzenia rolniczego zużytkowania śmieci. Warunki te napotykamy przedewszystkiem w okolicach na gruntach ubogich, gdzie hodowla bydła, a tem samem i produkcya obornika wiele pozostawia do życzenia. Szampania więc i Solonia przez samą przyrodę są tak samo przeznaczone dla zużytkowania śmieci Paryża, jak obszerna dolina arlezyjska dla śmieci Marsylii. Jaki obszar ziemi, daje się rocznie wynawozić za pomocą śmieci Paryża?

Produkcya roczna śmieci, wynosząca milion ton, odpowiada podług przytoczonych wyżej rozbiorów, następującym ilościom składników użyźniających: 3,800 ton. azotu, 4,199 ton kwasu fosforowego i 4,200 ton potasu. Użyte w dawce 10,000 kilogramów na hektar, śmieci wystarczyłyby do wynawożenia rocznie 25,000 hektarów. W tych warunkach każdy hektar otrzymywałby rocznie: 150 kilogramów azotu, 168 kilogramów kwasu fosforowego i tyleż potasu. Oprócz tego znaczny dowóz substancyj organicznych wzbogaciłby z czasem w próchnicę grunta ubogie, o których mowa. Bez kwestyi byłoby korzystnem w początkach nie ograniczać się na powyższych 40,000 kilogramach na hektar, lecz podnieść tę dawkę w pierwszych kilku latach do 100,000 kilogramów. Lecz są to kwestye podrzędniejsze, które zbadać powinni sami rolnicy, skoro śmieci będą im dostarczane. Faktem najważniejszym jest możność użyźnienia olbrzymich obszarów ziemi za pomocą odpadków żywności i śmieci miast wielkich.

Poruszono myśl palenia tych odpadków. Zwróciliśmy już uwagę, że sposób ten, rozwiązujący, co prawda, hygieniczną stronę kwestyi, pociąga za sobą olbrzymie koszta i wielką stratę dla rolnictwa. Lecz nie jest to wzgląd jedyny, przeciwstawiający się wykonaniu tego projektu. Względy, zdaniem naszem, daleko ważniejsze i daleko ogólniejsze sprzeciwiają się paleniu tego rodzaju nieczystości miejskich.

Dość już strat ponosi rolnictwo wskutek wrzucania przy zatruwaniu okolic podmiejskich odchodów czterech piątych ludności paryskiej, aby jeszcze niszczyć ogniem odpadki kuchenne, zdolne do użyźniania znacznych obszarów ziemi. Paryż, jak w ogóle wszystkie wielkie miasta, żywi się, nie trzeba tego zapominać, wyłącznie produktami, do których wytwarzania nie przyczynia się wcale. Słuszne uczucie solidarności powinno go skłaniać do zwracania w możliwie obszernych rozmiarach gruntom, które go żywią, resztek swego pożywienia, pochodzących ze zbiorów poprzednich. Nie jest bez interesu, zdaniem naszem, wykazanie doniosłości strat, wynikających dla rolnictwa francuskiego z obecnego stanu stolicy, tak zgubnego z drugiej strony dla zdrowotności publicznej.

W celu uproszczenia rachunku zajmiemy się w tem miejscu wyłącznie azotem. Paryż zużył w r. 1891 następujące ilości artykułów żywności: mięsa i wędlin 192,190,000 kilogramów, drobiu i zwierzyny 26,000,000, ryb 32,365,000, ostryg 9,409,000, jaj 23,250,000, sera 7,500,000, pszenicy 55,387,000, mąki 211,242,000, masła 19,955,000, owoców i nowalij 11,256,000, warzyw, kartofli i t. p. 520,000,000, ogółem 1,118,514,000 kilogramów. W tych 1,100,000 ton artykułów żywności, nie są objęte towary kolonialne, mleko, cukier i t. p. Na podstawie średniego składu artykułów żywności, skonsumowanych w roku 1891, zawartość ich azotu przedstawia się jak następuje: mięso i wędliny, zwierzyna, drób, ryby około 7,500 ton azotu, jaja 3,450 ton, ser 210, pszenica i mąka 4,700, warzywa i owoce 1 200, ogółem 17,000 ton azotu.

Te 17,000 ton azotu odpowiadają 106,250 tonnom czystej substancyi azotowej (białka jaja lub mięsu pozbawionemu tłuszczu). Podług tego łatwo jest obliczyć dzienną konsumcyę substancyi azotowej na głowę mieszkańców. Ponieważ liczba mieszkańców Paryża wynosi w liczbie okrągłej 2,425,000 mieszkańców, liczba dawek żywności wynosi rocznie 885,125. Każdy więc średni mieszkaniec (mężczyzna, kobieta, dziecko) spożyje dziennie $\frac{106,250,000}{885,125,000}$, czyli 120 gramów substancyj azotowych. Liczba ta zgadza się prawie w zupełności z danemi fizyologicznemi. Jeżeli pozostawimy na boku wartość kupiecką kilogramu substancyi azotowej w artykułach żywności, wartości nadzwyczaj zmiennej w pojedyńczych artykułach, np. w polędwicy a w kartoflach, a uwzględnimy wyłącznie azot, jako składnik użyźniający, można sobie wyrobić w przybliżeniu dokładny obraz olbrzymich strat, jakie ponosi rolnictwo wskutek bezużytecznego marnowania resztek żywności tak wielkiego ogniska ludności jak Paryż. Nie uwzględniając, w celu uproszczenia kwestyi, nieznacznej ilości azotu w artykułach żywności, zatrzymywanego w organizmie dzieci na rozwój tych organizmów, przyjąć można, że całość azotu artykułów żywności bywa wyrzucana na drodze zmiany w akcie żywienia. Przypuśćmy więc, że 17,000 ton azotu artykułów spożywczych rocznie w Paryżu, znajdują się w części w odpadkach żywności, śmieciach i t. p., z drugiej w odchodach ludzkich, spławianych w największej części do Sekwany. Śmieci zawierają około 3,800 ton azotu; reszta 13,200 ton służy do zatruwania rzeki i okolic podmiejskich.

Co znaczą dla rolnictwa te 17,000 ton azotu, których go pozbawia z wielką szkodą dla zdrowotności publicznej niedbałość ludzka? Łatwo to obliczyć. Obecnie rolnik nie jest w stanie zapewnić sobie azotu, potrzebnego do użyźniania swych gruntów po cenie niższej, niż 1 fr. 50 centymów za kilogram; tona więc azotu w saletrzanie sody, będącym obecnie najtańszym nawozem azotowym, kosztuje 1,500 franków. Ogólna więc wartość rolnicza azotu, zawartego w artykułach spożywczych corocznie w Paryżu dosięga olbrzymiej summy 25 500,000 fran. Owe 17,000 azotu reprezentują coroczne użyźnienie 170,000 hektarów ziemi. Odpowiadają one azotowi, zawartemu w 85 000 centnarach podwójnych pszenicy, albo w 100,000 centn. podwójnych paszy, albo wreszcie mniej więcej równej wadze żywej bydła.

Nasi prawnukowie, bez kwestyi, więcej dbający o podniesienie urodzajności ziemi, której wydajność prawdopodobnie nie będzie pozostawała w odpowiednim stosunku liczby mieszkańców do wyżywienia, nie zrozumieją zdumiewającej niedbałości swych praojców pod względem zużytkowania tak obfitego źródła składników użyźniających. Zdziwią się słusznie, dowiadując się, że Paryż sto lat temu musiał wydawać corocznie miliony na pozbycie się piątej części resztek azotowych swego pożywienia, że cztery piąte części tych resztek rozsiewały bezpośrednio za pośrednictwem Sekwany tyfus i inne choroby w rozmaitych okolicach podmiejskich. Ale hygieniści przyszłości dzi-

wić się będą jeszcze więcej nad niesłychanym brakiem proporcyi pomiędzy sposobami, używanemi przy końcu XIX wieku w celu z jednej strony wyżywienia stolicy, a z drugiej usuwania resztek żywności.

Wszystko uczyniono w celu zapewnienia natychmiastowego zaopatrzenia Paryża w artykuły żywności z całego świata, nic lub prawie nic, aby usuwać z miasta resztki żywności. Dotychczas nie wykryto nic lepszego (trzymając się kwestyi śmieci), jak tylko wywożenie na grunta gmin podmiejskich wszystkich stałych odchodów stolicy. Przez długi przeciąg czasu droga ta była dobrą, a mianowicie dopóki intensywna uprawa gruntów podmiejskich wymagała obfitego nawozu; śmieci, natychmiast przyorywane, znikały z dnia na dzień; obecnie położenie uległo radykalnej zmianie; ogrody, otaczające Paryż, przesycone są substancyę organiczną, a rolnicy i ogrodnicy podmiejscy zwracają się wyłącznie do nawozów mineralnych w celu podniesienia wydajności swych gruntów.

Okolice Paryża nie są już w stanie zużywać śmieci, a używając prawa słusznej obrony, opierają się gromadzeniu na swych obszarach resztek, nie posiadających już żadnej wartości, a których dłuższe spoczywanie w styczności z powietrzem stanowi prawdziwe niebezpieczeństwo, a w każdym razie wielką niedogodność dla okolic podmiejskich. Wobec tego zarządowi m. Paryża nie pozostaje nic innego, tylko przystąpić niezwłocznie do wywożenia śmieci w dalsze okolice. Lecz należy się wystrzegać wytworzenia w bliższej czy dalszej przyszłości stosunków, od których cierpią obecnie okolice podmiejskie. Tutaj też spoczywa rzeczywista trudność rozwiązania kwestyi. Nie można się zadowolić otrzymaniem od zarządów dróg żelaznych zmniejszenia taryfy, dozwalającej wywozić śmieci Paryża na odległość 200 lub więcej kilom. Nie wystarcza także budowa stacyj, dozwalających wywozić codziennie 2,500 ton śmieci. Największa trudność nie spoczywa w wywózce z Paryża, lecz w składaniu i przechowywaniu tego materyału u celu. Rzeczą więc jest niezbędną urządzić w odległości od miejscowości zamieszkanych, czyli daleko od miast, składy, gdzieby spoczywać mogły śmieci aż do chwili zużycia ich przez rolnictwo. W innych słowach: należy pozakładać boczne linie kolejowe, koleje polne, któreby wywoziły śmieci wprost na pole, w dostatecznej odległości od miast, aby ludność rolnicza nie potrzebowała się obawiać słusznych reklamacyj ze strony mieszkań ów miast.

Kwestya usuwania śmieci stanowi zresztą kwestyę palącą nietylko w Paryżu, ale i w innych wielkich ogniskach ludności. I w Berlinie zaczęto się w ostatnich czasach zastanawiać nad zużytkowaniem tego materyału użyźniającego dla rolnictwa; właściciele bowiem gruntów podmiejskich opierają się coraz energiczniej składaniu śmieci w swem sąsiedztwie. Podług rozbiorów, dokonanych przez dra Vogel'a, śmieci Berlina wykazują skład następujący: wody 39,89%, substancyi organicznej 22,44%, popiołu 37,67%. Śmieci te zawierały: ziemi 60,2%, papieru, szmat i t. p. 23,4%, żużli, węgli i t. p. 9,6%, szkła, skorup i t. p. 3,2%, kamieni 2,3%, kości 1%, metali 0,4%. *A. R.*

Wodolecznictwo weterynaryjne.

Słynny lekarz rzymski, Asklepiades, żyjący na 100 lat przed Nar. Chr., zwany lekarzem wodnym, pierwszy stosował wodę zimną w lecznictwie. Metoda lecznicza Asklepiadesa zeszła jednak razem z nim do grobu. W najnowszych dopiero czasach Priesnitz w Gräfenbergu, Fleury w Paryżu, Guelpa we Włoszech wskrzesili hydroterapię i stali się gorliwymi apostołami tej metody. Zasługa jednak wyrobienia prawdziwie naukowej hydroterapii, opartej na nowoczesnych zdobyczach fizyologii i patologii, należy się głównie Winternitzowi, i jemu, to musimy przypisać dzisiejsze powodzenie wodolecznictwa, takie, jakiego dawniej nie można się było nawet spodziewać. W lecznictwie zwierząt stosują tę metodę Rell, Haubner, Siedmiogrodzki, Friedberger, Frener i wielu innych weterynarzy, z naszych zaś stosował ją nieboszczyk Ostrowski.

Zastosowanie wody przy leczeniu polega na jej wpływie na ciepłotę ciała, na układ nerwowy i na krążenie krwi. W opisie poszczególnych zabiegów wodoleczniczych pójdziemy zwykle przyjętym porządkiem, dołączając odnoszące się do nich wskazania, w jakich wypadkach stosować je można.

Systematyczne pojenie zwierząt niewielką ilością wody zimnej pobudza czynność kiszek, przyśpiesza przemianę materyi, zniża ciepłotę ciała. Pojenie takie pożytecznem jej dla inwetarza, karmionego ciężkostrawną paszą, lub dla zwierząt limfatycznych, u których wszystkie czynności organizmu odbywają się nadzwyczaj ospale.

Zadawanie kawałków lodu jest bardzo pożyteczne w wymiotach, szczególnie krwawych u psów, przy zapaleniach ostrych gardła i otruciach ciałami gryzącemi u wszystkich zwierząt.

Wlewanie wody przez kiszkę odchodową przy pomocy lejka Hegar'a, pobudzając kurczliwość kiszek, dobre oddaje usługi w nawykowem zaparciu stolca u psów, przy kolkach i tyfusie u koni i przy tak zwanym bólu głowy u bydła rogatego. Krótki zimny natrysk do pochwy pożyteczny jest przy chronicznem zapaleniu tego organu i przy krwotokach pochwo-macicznych u krów i suk.

Omywania polegają na zwilżeniu skóry zwierzęcia wodą za pomocą gąbki. Łagodzą one wybryki narowistych koni, dobre są przy wygórowanej drażliwości piesków pokojowych i przy nerwowem swędzeniu skóry u wszystkich zwierząt. Ciepłota wody do obmywań nie powinna być niższa nad + 10 Celsyusza.

Nacieranie skóry dokonywa się kawałkiem zwyczajnego grubego płótna, zmaczanego w wodzie o ciepłocie + 8 Celsyusza, dwa razy dziennie. Po każdem natarciu trzeba przejeżdżać lub przeprowadzać zwierzę aż do lekkiego zmęczenia. Nacierań używa się w zboczeniach krążenia, pociągających za sobą zastój krwi w głębszych narządach, przy zapaleniach błon śluzowych przewodu oddechowego, przy napływie krwi do mózgu i przy reumatyzmach mięśniowych u wszystkich zwierząt, u młodych zaś koni przy rozpoczynających się zołzach i rozmiękczeniu kości czyli angielskiej chorobie.

Zlewania i natryski, spadające z pewnej wysokości, wywierają natychmiastowy prawie wpływ na oszalałe byki, rozhukane konie, zapalczywe barany, zajadłe świnie, rozwścieczone psy i złośliwy drób. Przyczyną łagodzącego wpływu jest szybki odpływ krwi od mózgu do skóry.

Pławienie zwierząt jest bardzo korzystne, jeżeli trwa bardzo krótko; długo trwające lub często powtarzane osłabia. Kąpiel jest konieczna dla utrzymania czystości skóry u zwierząt i normalnego funkcyonowania całego ich organizmu. Bardzo jest pożyteczna przy chorobach skórnych u koni, owiec i psów. Konie w celach kuracyjnych kąpać można tylko w wannach, na ten cel urządzonych, które posiadają zwykle tatersale po dużych miastach. Owce można kąpać w balii. Na owcę ostrzyżoną liczy się 2½—3 funtów wody na kąpiel; na owcę nieostrzyżoną do 4 funtów. Kąpiele dla psów mamy przy lecznicach dla zwierząt. Do tych zakładów powinno się oddawać brudne psy do mycia i chore do leczenia, ponieważ mycie i kuracya psów w domu, nie mówiąc już o ambarasie, pociąga za sobą znaczne koszty. Kąpiel można jest niezbędna przy wszystkich chorobach kopyt u koni i racic u bydła i owiec. Codzienne obmywanie zimną wodą nóg chroni psy od katarów, zaziębień i ciągle grasującej nosacizny.

Okłady chłodzące bardzo pożyteczne są przy stłuczeniach miejscowych, świeżych ranach, zwichnięciach, przy zapaleniu płuc, opłucnej i otrzewnej, przy krwawym kale i biegunkach u wszystkich zwierząt, a nadto przy traberze u owiec, w formie okładów grzbietowych wzdłuż stosu pacierzowego. Przykładanie pęcherzy z lodem stanowi jedyny i często bardzo skuteczny środek przy kręćku u owiec.

Okłady ogrzewające czyli kompresy zmoczone, wykręcone, opasane materyą nie przepuszczającą wilgoci, używają się w późniejszych okresach zapalenia, gdy chcemy rozmiękczyć twory zapalne, przyśpieszyć ich wessanie, np. w reumatyzmach, w przewlekłych wypocinach opłucnych. Ciepłe i gorące okłady używają się w bolach i kurczach żołądka i kiszek. Obwijanie w koce wilgotne i okładanie sianem lub słomą dartą stosuje się przy reumatyzmach chronicznych i paraliżach.

Łaźnia ma zastosowanie tylko w lecznictwie psów przy wysychaniu mlecza pacierzowego, przy powłóczeniu nóg i przy chorobliwych następstwach źle leczonej nosacizny.

Hartowanie syberyjskie koni, polegające na oblewaniu całej skóry konia wodą zimną i pozostawianiu go w takim stanie na całą noc na mrozie, u nas nie może mieć zastosowania. Hydroterapeuta weterynaryjny powinien sam zawsze doglądać wykonania zabiegów wodoleczniczych, powyżej wyliczonych, ponieważ rzeczywisty rezultat kuracyi częstokroć może okazać się zupełnie odmiennym od przewidywanego.

Przy braku i powolności odczynu, przy utrudnieniu oddechu, niezwyczajnej bladości błon śluzowych, gwałtownej czynności serca, niepokoju lub zawrotach powinniśmy natychmiat zaniechać prowadzenia dalszej kuracyi wodnej. W stanach chorobowych, w których istnieje podniecenie, nie można nigdy stosować pobudzających sposobów wodoleczniczych; natomiast w stanach pognębienia i ociężałości, należy przeciwnie uciekać się do temperatur skrajnych, starając się jednak zawsze o możliwe skracanie trwania zabiegu wodoleczniczego.

Obowiązkiem jest naszym, ażeby przy pomocy fizyologii i patologii i na zasadzie dawniejszych i nowoczesnych obserwacyj, starać się objaśnić sposoby najskuteczniejszego wyzyskiwania leczniczych wpływów wody, tego najdostępniejszego ze wszystkich środka kuracyjnego. Obecnie zaś przy leczeniu chorych zwierząt nie powinniśmy zapominać, że metodyczne użycie wody pobudza sprawy utleniania, przyśpiesza krążenie i przemianę materyi, uwalnia narządy od zastojów i przekrwień, karmi stosownie do upodobania jeden organ na koszt drugiego lub wielu innych i odwrotnie—jednem słowem, dostarcza nam już i dziś mnóstwa czynników leczniczych.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

TYNKTURY OWOCOWE.

(Dalszy ciąg — patrz № 40).

Galarety owocowe.

Galarety owocowe są to zgęszczone soki owocowe, sztucznie aromatyzowane lub naturalne, z domieszką lub bez domieszki cukru. Zwykle fabrykują się galarety owocowe z soków jabłek lub gruszek, albo też z soków mieszanych tych owoców. W Niemczech nad Renem ta gałąź przemysłu jest bardzo rozwiniętą; zastępują te produkty powidła, w wielu razach masło do chleba. Dla dzieci jest to przysmak, lecz i dorośli nie gardzą tą przyprawą.

Dla producentów znajomość fabrykacyi galaret owocowych jest z tego względu bardzo potrzebną, że im dozwala zużytkować najlichsze gatunki owoców: rozmaite letnie kwaśne i otrząśnięte przedwcześnie z drzewa, jak niemniej wszelkie odpadki i pozostałości z owoców, do suszenia wziętych, wreszcie wytłoczyny z pod prasy. Z tego wszystkiego można fabrykować doskonałe galarety owocowe, a stąd znaczne mieć korzyści.

Jużeśmy tu wyżej wspominali, że najczęściej jabłka i gruszki do fabrykacyi galaret są używane, bo chociaż i inne owoce na ten cel służyć nam mogą, lecz z powodu korzystniejszego zużytkowania, rzadko kiedy na galarety bywają przerabiane. Opiszemy więc najpierw fabrykacyę galaret z jabłek. Powszechnie przyjęto taką metodę: Bierze się 150 funtów jabłek, wlewamy 6 kwart wody i gotujemy to na masę, mieszając nieustannie, aby się masa nie przypaliła. Potem studzimy ją i pozostawiamy przez dobę odkrytą w tym samym kotle. Następnie zlewamy masę do worków płóciennych niebardzo gęstych i wyciskamy sok w prasie. W końcu gotujemy ten sok, ciągle mieszając tak długo, póki nie zgęstnieje, to jest póki nie przemieni się w gęsty syrop. Podczas gotowania soku nie można ani na chwilę zaprzestać mieszania, bo natychmiast przypali się galareta od spodu. Najlepiej zrobimy, gdy naczynie z sokiem włożymy w kocieł, napełniony wodą, lecz i natenczas zaprzestać mieszania nie można. W fabrykach przetworów owocowych posługują się kotłami z dubeltowemi ścianami, gdzie próżna przestrzeń między jedną a drugą ścianą wypełniona jest wodą.

Dobrze przyrządzony fabrykat, gdy jest gorący, powinien się ciągnąć, gdy jest zimny ma wielkie podobieństwo do gęstego syropu, coś pośredniego, między syropem a galaretą z nóg cielęcych.

Tańsze galarety fabrykują się z domieszką buraków cukrowych. W Niemczech egzystuje kilka takich fabryk, przerabiających rocznie milion kilogramów jabłek na galaretę; rozsyłają ją w słoikach i skrzynkach.

Do galarety z owoców niedojrzałych i kwaśnych, podczas gotowania soku, dodaje się stosowne ilość cukru. Galarety, pozbawione zapachu, aromatyzują się ananasami (i za ananasowe są sprzedawane), skórkami pomarańczowemi i cytrynowemi, wreszcie olejkami: różanym, malinowym i t. p. Prawdziwi znawcy cenią galaretę tylko naturalną, bez domieszek aromatycznych.

Z szesnastu kwart jabłek można otrzymać jedną kwartę galarety. Śliwki są obfitsze w ciała galaretowate, stąd można z nich nierównie więcej galarety otrzymać.

Dla dopełnienia całości, wspominamy także o galaretach z jagód, chociaż owoce te inaczej dają się korzystniej zużytkować. Galarety z tych owoców należą do bardzo wykwintnych przysmaków, a z powodu wysokiej ceny tylko na stołach zamożnych ludzi figurować mogą.

Wiemy już, w jaki sposób otrzymują się soki z owoców wszelkich gatunków. Dodamy więc tylko, że aby otrzymać galarety lepszego gatunku, miesza się po równej części cukier i sok i gotuje w sposób wiadomy, aż do zupełnego zgęszczania się soku. Dostateczne zgęszczenie się soku poznajemy po jego nieprzylegalności do porcelany, gdy kilka kropel na talerz upuścimy, i te po ostygnięciu łatwo nożem zdjąć się pozwolą. Gdy taki stopień zgęszczenie soku nastąpi, naówczas napełniamy nim słoiki i korkujemy na gorąco, lub pęcherzem przykrywamy, mocno owiązując. Baczyć powinniśmy na to, aby ani za krótko, ani za długo gotować, gdyż w obudwóch wypadkach galareta będzie za rzadka.

Z jagód przygotowują się galarety w ten sam sposób, jak z jabłek lub gruszek. (Można także i surowe jagody rozcierać na masę i potem z nich sok wyciskać w celu zgęszczenia). Otrzymane soki jagodowe powinny być przedewszystkiem wpierw klarowane, potem zgęszczane z pomocą gotowania w wodzie. Domieszka cukru i aromatów zależy od woli fabrykanta lub gustu odbiorców.

Amerykańskie zgęszczane soki owocowe, pod nazwą „masła owocowego" znane, przygotowują się w sposób następujący: Sok z jabłek lub gruszek miesza się z 25% na drobne kawałki pokrajanych jabłek, obranych z pestek i ze skórek, i gotuje się. Gdy jabłka należycie się rozgotują, wyławiają je przetakiem z soku, a na ich miejsce wrzucają znowu taką samą ilość świeżych jabłek. Następnie, gdy i te ostatnie jabłka się rozgotują, odstawiają kocieł od ognia, zawartość jego przelewają do naczynia kamiennego odpowiedniej wielkości, przedtem rozgotowane jabłka wrzucają napowrot do soku i pozostawiają tę mieszaninę: soku z jabłek i jabłka do dnia następnego pod przykryciem. Następnego dnia przecierają masę przez gęste sito i powtórnie gotują do odpowiedniego zgęszczenia się. Masło owocowe amerykańskie powinno mieć gęstość powideł. Francuzi fabrykują masło owocowe z soku wiśniowego z domieszką jabłek i nazywają takie fabrykaty „raisiné." W ten sam sposób fabrykują się masła owocowe ze wszystkich innych owoców i według tego, z jakiego owocu masło powstało, zowią masłem jabłecznem, jagodowem, wiśniowem itp.

Z tego, cośmy tu przytoczyli, widzimy, że wszystkie galarety, masła, powidła i marmelady, są niczem innem, tylko powidłami w rozmaity sposób fabrykowanemi, z owoców lub z ich soków, z domieszką cukru lub bez domieszki, aromatyzowane lub naturalne. Dla producentów, to jest dla właścicieli ogrodów, ta gałąź przemysłu ma wielkie znaczenie ze względu na korzyści, wynikające z użytkowania owoców nieprzydatnych na nic innego. Jeżeli przytem weźmiemy pod uwagę to, że owoce—produkt ulegający zepsuciu—z pomocą sztuki zamienić możemy na produkt trwały i łatwo się konserwować dający, to znaczenie tej gałęzi przemysłu znacznie się podnosi w handlu i gospodarstwie domowem, tembardziej, że ze względu na nasze teraźniejsze potrzeby życia się zapatrując, zupełnie inne są wymagania, niż przed laty. Dawniej tylko bogacze cieszyli się przywilejem używania podczas zimy świeżych owoców, konserwów, marmelad i t. p.,—teraz, dzięki sztuce konserwowania, i na stołach zwyczajnych śmiertelników te produkty widzieć możemy, naturalnie wtedy, jeżeli pani domu lub jej córki zechcą korzystać z bogactw lata i..., zajrzeć do książki p. t.: *Przemysł owocowy*.

Gruszki w musztardzie.

Wynalazek to angielskiego podniebienia, jak wszystko zresztą co ostre i podniecające. Niemcy znów przyznają sobie te sławę. Nie będziemy się sprzeczali o wynalazcę tego przysmaku, powiemy to tylko, że przepis przyrządzania gruszek w musztardzie zamieszczamy dla tego, że takie gruszki istnieją i cieszą się uznaniem wszystkich amatorów trunków alkoholicznych.

W tym celu biorą się gruszki średniej wielkości; lepsze są niedojrzałe, aniżeli przejrzałe. Płóczą je zimną wodą i gotują do połowy w wodzie, tak, aby nie były za nadto miękkie. Potem wyławiają je z wody, studzą i pozostawiają do następnego dnia. Do wody, w której się gotowały gruszki, kładą drugą porcyę gruszek i gotują tak samo do połowy. Tę czynność powtarzają trzy do czterech razy, póki wody starczy. Następnie składają gruszki do słojów, wodę po gruszkach mieszają ze stosowną ilością gorczycy mielonej i wypełniają tą mieszaniną słoje z gruszkami.

Na dziesięć gruszek bierze się około dziesięciu gramów gorczycy mielonej. Gruszki powinny być zupełnie musztardą zakryte. Słoje z gruszkami dopełniają się suchą, mieloną gorczycą i mocno pęcherzem obwiązane przechowują w miejscu chłodnem. Po upływie kilku tygodni, gdy gruszki przeszły gorczycą i nabrały ostrości, można je podawać do stołu w miejsce kompotu. (*Dalszy ciąg nastąpi*)

ROZMAITOŚCI.

Ceny cukru. Na ostatniem posiedzeniu petersburskiego Towarzystwa Popierania Przemysłu i Handlu p. A. M. Łozański odczytał referat o obecnym stanie przemysłu cukrowniczego. Wobec zwyżkowej tendencyi cen cukru, która dochodzi obecnie 7 rub. za pud, referent podniósł kwestyę, czy Towarzystwu nie należałoby rozpocząć jakich kroków przeciwko tej zwyżce, jak to było w latach 1881 i 1882, gdy ceny cukru podniosły się do 8 rub. 10 kop. za pud. Towarzystwo wystąpiło wówczas z petycyą o zniżenie cła od cukru, dowożonego z za granicy. Podanie zostawiono wówczas bez skutku, gdyż ceny wkrótce spadły, skutkiem wielkiej konkurencyi wewnętrznej. Obecnie okoliczności zmieniły się. Z jednej strony syndykat cukrowniczy i unormowanie produkcyi, a z drugiej—zwyżka cen cukru, głównie przez spekulantów, paraliżują wszelką możliwość konkurencyi. Wobec tego p. Łozański projektuje zbadanie następujących środków, mogących zdaniem jego, przywrócić ruch cukrowy do stanu normalnego: 1) zniżenie ceł, skoro cena cukru w Petersburgu dojdzie do 6 rub. 60 kop. za pud, a w Kijowie do 5 rub. 50—5 rub. 60 kop.; 2) zniesienie zwrotu akcyzy od cukru wywożonego za granicę, ponieważ na wywożonych partyach traci państwo i konsument. Dalej należałoby zastanowić się nad tem, czy syndykat jest utworzony na zasadach racyonalnych i czy należy zezwolić na dłuższą jego egzystencyę. Zebrawszy potrzebne dane, Towarzystwo mogłoby rozpatrzeć wszystkie powyższe kwestye a następnie rozpocząć odpowiednie starania. Obecni na posiedzeniu

członkowie Towarzystwa przyjęli jednogłośnie propozycyę p. A. M. Lozińskiego.

Produkcya cukru. Ze sprawozdania biura syndykatu dowiadujemy się, że według dotychczasowych obliczeń, wszystkie cukrownie w państwie wyprodukują w kampanii bieżącej ogółem 23,397,278 pudów cukru. Przestrzeń zajęta pod uprawę buraków wynosi 255,410 dziesięcin. Czynne są 224 fabryk, z których 20 nie należy do konwencyi. Produkcya tegoroczna w Królestwie Polskiem w stosunku do ustanowionej przez syndykat normy produkcyi, jest następująca: gub. Warszawska—138 566, Kaliska — 15 719, Kielecka + 5,000, Łomżyńska + 5,500, Lubelska + 30,000, Piotrkowska — 3,112, Płocka + 36,044, Radomska + 9,000, Siedlecka — 7,002 pudów. Do powyższego obliczenia nie weszły 3 cukrownie w gub. Lubelskiej, stojące po za syndykatem, które przerabiają ogółem 212,000 pudów.

Sztuczne masło W Paryżu ilość margaryny mieszanej w różnych stosunkach z masłem naturalnem w ciągu 1891 r. równała się ilości masła jakąby wyprodukowało 30,000 krów. W Niemczech istnieje 52 fabryk, produkujących 150,000 centnarów sztucznego masła rocznie. Holandya od kilku lat rok rocznie wyrabia na wywóz 250,000 centnarów; New York 100,000 kilo tygodniowo. Produkcya zaś dzienna sztucznego masła w fabrykach całego Stanu New-Yorku, równa się ilości masła, jakąby wyprodukowało 300,000 krów.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

(Bezpłatne ogłoszenia dla ziemian).

Sprzedaż.

Nasiona.

* **Kostromka**, premiowana na wystawach w Paryżu i Warszawie pszenica, już w tym roku cały sprzęt ze szkółek miejscowych wyprodukowany do siewu w Woli Krokockiej, poczta Szadek pow. Sieradzki gub. Kaliska. Na miejscu 8 rub. za 240 funt. wagi — z workiem o 60 kop. więcej, a odstawa do kolei w Łodzi 2 rubli za 5 korcy. Zamówienia na kilka dni przed przysłaniem upraszam. Rejgras angielski tamże 100 centnarów świeżego sprzętu po 8 rub. centnar 100 funt. na miejscu. —47—

Inwentarz żywy.

* W majątku Łosia Wólka pow. Warszawski, pół mili od stacyi statku parowego i stacyi dr. żel, Nadw. Nowy Dwór, są do nabycia każdego czasu tryki Negretti, Rambouillety i angielkie, stadniki Simenthalery, wreszcie piękna pszenica do siewu.

* Dominium Rożenek, pocz. Parydyż gub. Radomska, ma stale na sprzedaż ogiery krwi angielskiej w różnym wieku. Na żądanie wysyła się opis koni z oznaczeniem ceny. —49—

* 100 macior i 100 skopiaków czystych Negretti pochodzenia Sterdyń, młodych, zdolnych do chowu. Do nabycia w Woli Krokockiej, gub. Kaliska, poczta Szadek. —41—

Majątki.

* Majątek ziemski Charzowice, pow. Pińczowski, odległy od fabryki cukru wiorst sześć, zaraz do sprzedania. Dom mieszkalny wygodny, budynki gospodarcze, inwentarz żywy i martwy w dobrym stanie. Ziemi pszennej 247 morg., w tem 18 m. łąk, bez służebności. Bliższa wiadomość u właściciela w Cudzynowicach p. Kazimierza W.

Rozmaitości.

* Płonki morwy białej. Wobec właściwej pory do przesadzania drzew morwowych, Zarząd Towarzystwa Jedwabniczego zawiadamia, że płonki morwy białej nabyć lub zamówić dla dostawy z wiosną, można: 6 letnie w koronkach po 10 rub., 4 letnie po 6 rub. i 30 letnie po 4 rub. za setkę, w m. Siedlcach, przy browarze u p. Fran. Wolskiego (p. Wolski od każdej sprzedanej setki, ustępuje na rzecz Towarzystwa rubel jeden)—5 letnie w koronkach niskopiennych po 20 rub., 7 letnie takież po 25 rub. za setkę, w dominium Długie, u hr. Platera, poczta Rypin, z odstawą na banhof w Mławie lub Włocławku —5-letnie w koronkach po 10 kop. sztuka i 3 letnie niecięte po 3 rub. za setkę, w Kole (gub. Kaliska) u p. Rutkowskiego, z odstawą do banhofu w Kutnie—3-letnie, za sztukę 5 kop., a za setkę 4 rub., w leśnictwie hr. Zamoyskiego w Podzamczu, stacya Sobolew, — oraz w zakładzie ogrodniczym braci Hozerów w Warszawie: 4 letnie w koronkach po 40 kop. sztuka, a 3 letnie po 10 rub. za setkę (z dokładnem opakowaniem płonek). —52—

* W mieście Płońsku gub. Płockiej są do wypuszczenia w dzierżawę dwa ogrody z ziemią i drzewami owocowemi na rok jeden lub lat kilka. Wiadomość w Płońsku na folwarku Wójty, własność W. Zołtonskiego.

* Machina pasowa z sieczkarnią, dwie wialnie, młynek, szarpacz i różne narzędzia są do sprzedania zaraz na folwarku Rokiciny, st. pocz Rokiciny dr. żel. Warsz.-Wied., za cenę przystępną z powodu wyjazdu. —43—

* W dobrach Mikulice, gub. Kaliska pow. Turecki, 10 wiorst od rzeki Warty—stacya pocztowa Dobra, jest do sprzedania 3,000 sztuk starodrzewu przeważnie sośniny i dębiny. Bliższa wiadomość pocztą na miejscu, lub w Warszawie u doktora Dzierżawskiego aleje Jerozolimskie № 25. —46—

* W dobrach Wrząca gub. Kaliska pow. Sieradzki, poczta Błaszki 21 wiorst od rzeki Warty, są do sprzedania cztery poręby leśne z drzewa mieszanego: dęby, buki, świrki jodły. Bliższa wiadomość na miejscu. —48—

Kupno.

Inwentarz żywy.

* Potrzebuje 4 ry Tryki, czystych elektoralnych, „Kantor Komissowy," Nowo-Senatorska № 6. —40—

Majątki.

* Potrzebny jest zaraz do nabycia folwark od 10—15 włók z inwentarzem żywym i martwy, z domem mieszkalnym i ogrodem. Ziemia powinna być, co najmniej w połowie pszenna a w połowie żytnia. Z ogólnej przestrzeni powinno być łąk, lasu lub zarośli niemniej niż po włóce każdego. Adres: A. Wojciechowski, przez Ostrolękę, gub. Łomżyńska w Wojciechowicach. —45—

Posady i prace.

Poszukiwane.

* Długoletni oficyalista, jako rządca, rachmistrz, nadleśny, ostatecznie kasyer dóbr, posiadający chlubne świadectwa i rekomendacye znanych osób w kraju, znający dobrze rachunkowość gospodarczą i podwójną, oraz prawo krajowe, poszukuje miejsca. Bliższych wiadomości zasięgnąć można w redakcyi *Gazety Warszawskiej*. —51—

* Posady administratora lub rządcy dużego majątku w Królestwie lub Cesarstwie, poszukuje człowiek w sile wieku, żonaty, bezdzietny, opatrzony chlubnemi świadectwami, znający się gruntownie na gospodarstwie, zakładaniu racyonalnych płodozmianów i hodowli inwentarzy.—Łaskawe oferty proszę składać w Redakcyi tejże Gazety —36—

* Rządca-administrator poszukuje stosownej posady. Przeprowadza samodzielnie płodozmiany, obznajmiony dokładnie z gospodarstwem leśnem, z gorzelnictwem i t. p. wszystkiemi gałęziami, dotyczącemi rolnictwa. Informacyi bliższych udzieli „Redakcya." —27—

* Rządca gospodarczy poszukuje stosownej posady. Urządza i prowadzi chmielnictwo. Zna się na fabrykacyi serów różnego rodzaju. Prowadzi gospodarstwo racyonalne. Oferty składać upraszam w Redakcyi. —31—

* Młody człowiek, syn b. dyrektora cukrowni, który skończył szkołę chemiczną jako praktykant przy cukrowni, poszukuje stosownego zajęcia. Wiadomość i informacye bliższe w Redakcyi „Gazety." —44—

* Poszukuje posady rządcy b. słuchacz Instytutu Technicznego w Krakowie. Zna się bardzo dobrze na hodowli inwentarza, na gospodarstwie mlecznem, leśnem i t. d.—Offerty upraszam składać w redakcyi „Gazety" pod literami C. K. —37—

* Ogrodnik pszczelarz, zwiedziwszy celniejsze ogrody w kraju i za granicą, a mając kilkuletnią praktykę w pierwszorzędnych ogrodach, poszukuje posady. Podejmuje się także zakładania i prowadzenio ogrodów angielskich, owocowych, warzywnych, prowadzenia szklarni zimowej (oranżeryi), cieplarni, ananasarni, pomarańczarni, palmiarni, kameliarni, figarni, oraz wszelkich szkół i inspektów. Łaskawe oferty upraszam nadsyłać dla C. Jastrzębowskiego, Warszawa, ul. Złota № 16 mieszkania 14.

Zaofiarowane.

* W majątku Łosia Wólka, pow. Warszawski, pół mili od stacyi statku parowego i stacyi dr. żel. Nadw. Nowy Dwór, jest miejsce dla dwóch praktykantów, którzyby chcieli korzystać obok gospodarstwa i z nauki owczarnictwa. *J. Leszczyński*

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 91 (31) Октября 1892 г.